SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-2710-1992

Ikan tuna beku

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

Daftar isi

Prakata

Standar Nasional Indonesia *Ikan tuna beku* disusun mengingat produk ini selain dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, juga cukup banyak diekspor.

Di dalam pengolahan ikan tuna beku masih banyak mempergunakan cara dan peralatan yang sederhana dan tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan hygiene.

Ikan tuna beku

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi persyaratan yang mencakup: bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan, persyaratan teknis, sanitasi dan hygiene yang mencakup: cara penanganan, cara pengolahan, cara pengemasan, cara pemberian label dan merk serta cara penyimpanan, persyaratan mutu dan analisis mencakup: mutu produk akhir, cara pengambilan contoh dan analisis.

2 Istilah dan definisi

2.1

ikan tuna beku

suatu produk hasil olahan ikan tuna spp*) segar dengan mengalami perlakuan sebagai berikut: utuh atau dengan penyiangan pencucian, pembekuan dan penyimpanan beku dengan fluktuasi suhu 2°C

3 Klasifikasi

Tingkat mutu ikan tuna beku digolongkan dalam 3 (tiga) tingkatan mutu, yaitu: mutu I, mutu II dan mutu III.

4 Persyaratan

4.1 Bahan baku ikan tuna beku harus memenuhi persyaratan kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SPI-KAN-01-1982,

4.2 Bahan pembantu dan bahan tambahan yang dipakai harus tidak merusak dan mengubah komposisi dan sifat khas ikan tuna beku, jenis dan dosis harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku dari Departemen Kesehatan Republik Indonesia,

4.3 Teknik, Sanitasi dan Hygiene

Produk ikan tuna beku harus ditangani, diolah, dikemas, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan pada tempat-tempat, cara dan alat-alat yang hygiene dan saniter sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981,

4.4 Mutu ikan tuna beku ditetapkan sebagai berikut:

Tabel 1 Persyaratan mutu

Karakteristik	Persyaratan mutu		
	I	II	III
a. Organoleptik, min	8	7	6
b. Mikrobiologi :			
– TPC, per gram maks	5×10^5	5×10^5	5×10^5
– *Escherichia coli* MPR/gr maks	0	0	0
– *Salmonella*	negatif	negatif	negatif
c. Kimia :			
– Kadar mercury (Hg), ppm, maks	0,5	0,5	0,5
d. Fisika :			
– Suhu pusat, maks	-50°C	-25°C	-10°C

4.5 Pengemasan

Ikan tuna beku tidak dikemas, tetapi dikirim dan dipasarkan secara curai (*inbulk*)

5 Pengambilan contoh dan analisis

5.1 Pengambilan contoh sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan SNI 01-2326-1991.

5.2 Analisis

Analisis ditetapkan sebagai berikut:

Tabel 2 Analisis

Karakteristik	Metode
a. Organoleptik	SNI 01-2345-1991
b. Mikrobiologi :	
– TPC	SNI 01-2339-1991
– *Escherichia coli*	SNI 01-2332-1992
– *Salmonella*	SNI 01-2335-1991
c. Kimia :	
– Kadar mercury (Hg)	SNI 01-2364-1991

Tabel 2 (lanjutan)

Karakteristik	Metode
d. Fisika :	
– Suhu pusat ikan	SNI 01-2372-1991

*) Tuna spp

1. Bigeye tuna (*Thunnus obesus*)
2. Albacore (*Thunnus alalunga*)
3. Lellowfin tuna (*Thunnus albacares*)
4. Bluefin tuna (*Thunnus thynnus*)
5. Tuna jenis lainnya.